

Roteiro de Entrevista

➤ Estabelecendo o perfil do cliente

Nome:

Cargo:

- Quais suas funções dentro do restaurante?
- Como funciona a gestão do restaurante?
- Quais métodos você faz para que seu trabalho fique mais fácil ou mais difícil?

➤ Avaliando o problema

- Quais problemas interferem na gestão do restaurante?
- Para qual desses você tem boas soluções?
- Como você resolve esses problemas?
- Como você gostaria que eles fossem resolvidos?

➤ Avaliando o Negócio

- Como é o funcionamento do restaurante?
- Quais os principais processos no funcionamento do restaurante? Quem são as pessoas envolvidas neste processo?
- Quais são as principais atividades para atendimento aos clientes do seu restaurante?
- Quais partes você gostaria que fossem automatizadas e quais não gostaria?

➤ Recapitulação do entendimento

- Você me disse que:

➤ Avaliando sua solução (se aplicável)

- Listar soluções propostas do analista
- O que você acha dessas soluções?

➤ Avaliando as necessidades de confiabilidade, performance e suporte

- Quais são os requisitos de segurança?
- Você imagina algum outro requisito que possa ser necessário?

➤ Breves notícias

- Se eu precisar fazer outras perguntas posso te ligar? Você estaria disposto a participar de uma reunião de requisitos?

Roteiro de Questionário

1) O sistema terá um gerenciamento de estoque?

() Sim

() Não

2) O sistema deverá ter um chat para o restaurante se comunicar com o cliente?

() Sim

() Não

3) O sistema terá como adicionar e remover promoções?

() Sim

() Não

4) O sistema terá um painel com os pedidos realizados e os pedidos prontos?

() Sim

() Não

5) Terá um painel na cozinha para os cozinheiros verem os pedidos realizados?

() Sim

() Não

6) O sistema emitirá um relatório financeiro de cada restaurante?

() Sim

() Não

7) Quais informações o relatório financeiro deve ter?

8) Qual a frequência dos relatórios financeiros?

- ☐ Semanal
- ☐ Mensal
- ☐ Semestral
- ☐ Todos acima

9) Quem terá acesso aos relatórios financeiros?

- ☐ Dono do restaurante
- ☐ Gerente
- ☐ Supervisor
- ☐ Todos acima

10) O restaurante faz entregas em casa?

- ☐ Sim
- ☐ Não

11) O restaurante tem um cardápio digital?

- ☐ Sim
- ☐ Não

12) Quais pagamentos o restaurante aceita?

- ☐ Cartão de crédito
- ☐ Cartão de débito
- ☐ Vale Refeição
- ☐ Pix

13) Quem ficará responsável por adicionar, remover e editar novos pratos e promoções?

14) O entregador terá acesso a quais informações do cliente?

- ☐ Endereço
- ☐ Preço do pedido

() Nome do cliente

() Forma de pagamento

() Outro _____

15) O cliente poderá retirar o pedido no restaurante?

() Sim

() Não

16) O cliente receberá um código para retirar o pedido?

() Sim

() Não

Documento de Requisitos

Visão Macro

Requisitos Funcionais

1. Registrar novos pratos
2. Registrar e aplicar promoções
3. Registrar pedidos
4. Registrar e realizar pagamentos
5. Calcular frete de entrega
6. Emitir relatório financeiro de todos os restaurantes

Requisitos Suplementares

1. O cardápio digital deverá poder ser visualizado sem internet
2. O sistema deverá ter acesso a internet
3. O sistema deve ter um campo de ajuda para o cliente

Visão Detalhada

1. Registrar novos pratos

Descrição:

O gerente acessa o sistema para adicionar um novo prato.

Usuário: O próprio gerente.

Informações de entrada:

O gerente informa quais os ingredientes, qual o preço e o nome do prato

Informações de saída:

- Um aviso que o prato vou registrado com sucesso.

Restrições lógicas:

Não há.

Restrições tecnológicas:

O sistema deverá informar caso o prato já exista ou se algo der errado na hora do registro.

2. Registrar e aplicar promoções

Descrição:

O gerente seleciona um prato disponível no cardápio e aplica um desconto.

Usuário: O próprio gerente.

Informações de entrada:

O gerente informa o prato selecionado e o valor de desconto que vai ser aplicado.

Informações de saída:

O desconto é aplicado.

Restrições lógicas:

Não há.

Restrições tecnológicas:

O sistema deverá informar caso o valor do desconto seja inválido.

3. Registrar pedidos

Descrição:

O sistema irá receber e registrar os pedidos, em seguida ele irá encaminhar o pedido para ser preparado.

Usuário: O cliente.

Informações de entrada:

Prato selecionado, forma de pagamento e tipo de entrega.

Informações de saída:

Mensagem dizendo que o pedido está sendo preparado e o código para pegar o pedido.

Restrições lógicas:

O sistema deverá informar o acompanhamento do pedido: se ele está sendo preparado, se saiu para entrega, etc.

Restrições tecnológicas:

O sistema cancelará o pedido caso alguma informação seja inválida ou o pagamento não seja realizado.

4. Registrar e realizar pagamentos

Descrição:

O sistema irá registrar os pagamentos feitos pelos clientes.

Usuário: O cliente.

Informações de entrada:

O método de pagamento, o valor a ser pago.

Informações de saída:

Uma mensagem informando que o pagamento foi realizado com sucesso.

Restrições lógicas:

Não concluir o pedido caso o pagamento seja inválido

Restrições tecnológicas:

Não há.

5. Calcular frete de entrega**Descrição:**

O cliente irá colocar o CEP dele no sistema e o sistema irá calcular o valor do frete de entrega.

Usuário: O cliente.

Informações de entrada:

CEP do cliente.

Informações de saída:

Uma mensagem informando o valor do frete de entrega.

Restrições lógicas:

O sistema irá emitir uma mensagem de erro caso o CEP seja inválido.

Restrições tecnológicas:

Não há.

6. Emitir relatório financeiro de todos os restaurantes**Descrição:**

O gerente acessará o sistema e emitirá um relatório financeiro de um dos restaurantes de acordo com o período exigido.

Usuário: O próprio gerente.

Informações de entrada:

Período e restaurante escolhido pelo gerente

Informações de saída:

Relatório financeiro do restaurante

Restrições lógicas:

Não há.

Restrições tecnológicas:

O sistema mostrará uma mensagem de erro caso o CEP seja inválido.

Diagrama de Caso de uso

uc

